

ของฝากจากลพบุรี

วังนารายณ์คู่บ้าน ศาลพระกาฬคู่เมือง
ปรางค์สามยอดลือเลื่อง เมืองแห่งดินสอพอง
เขื่อนป่าสักชลสิทธิ์เกริกก้อง แผ่นดินทองสมเด็จพระนารายณ์

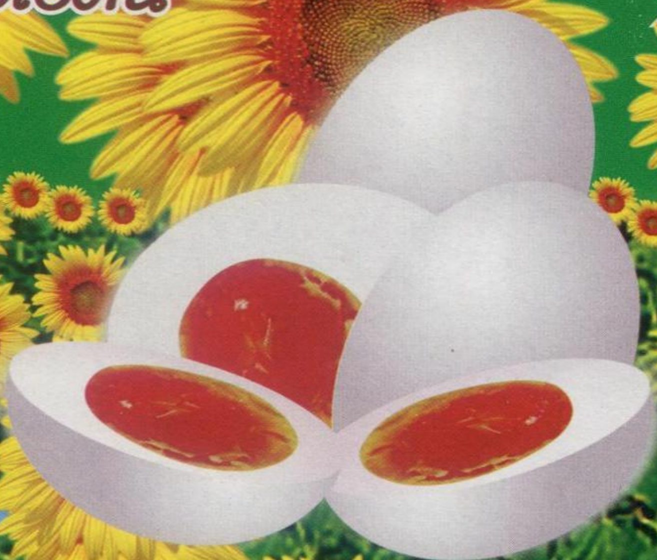


ไข่เค็มดินสอพอง
ศรีสกุล



สินค้าขายดี

เสริมไอโอดีน







ผลิตโดย กาญจนา ศรีสกุล



ไข่เค็มดินสอพอง
ศรีสกุล

จำหน่ายปลีกและส่ง

216 หมู่ 1 ตำบลถนนใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี
โทร/แฟกซ์ 03-664-0125 มือถือ 08-1946-9267

ขอขอบคุณทุกท่านที่อุดหนุน



ทะเบียนการค้า อ.6133
คำขอเลขที่ 6221/2545

จำนวน **5** ฟอง ราคา บาท



ไข่เค็มดินสอพอง ศรีสกุล

วิธีประกอบอาหาร

ไข่เค็มนี้เป็นไข่เค็มดิบ ทำอาหารได้หลายอย่าง เช่น ดาว, เจียว, ตุ๋น ต้ม, ผัด

3-7 วัน (นับจากวันที่ผลิต)

ไข่ขาวจะเค็มเล็กน้อยระยะนี้เหมาะสำหรับทำไข่ดาว, เจียว, ตุ๋น ผะโล้, ไข่หวาน, บัวลอยไข่เค็ม

7-20 วัน (นับจากวันที่ผลิต)

ถ้าจะทำไข่เจียว, ตุ๋น ควรใช้ไข่เป็ด 1 ฟองผสม แล้วตีให้เข้ากัน ไม่ต้องใช้น้ำปลา ใส่ผงชูรสเล็กน้อย จะอร่อยมาก

20 วันขึ้นไป (นับจากวันที่ผลิต)

เหมาะสำหรับทำไข่เค็มต้มไข่แดงจะออกมันเยิ้ม น่ารับประทาน ไข่แดงทำไส้ขนมเปี๊ยะ, บ๊ะจ่าง หากบริโภคไม่หมด ให้ล้างดินที่พอกออกให้สะอาด เก็บไว้ในตู้เย็นความเค็มจะคงที่เมื่อต้องการรับประทาน นำมาต้มเป็นไข่เค็ม